

DE CEP AUTÒCTONES, EL CAS DE CATALUNYA

Josep M. Puiggròs i Jové

Institució Catalana d'Estudis Agraris (ICEA). Institut d'Estudis Catalans

RESUM

Històricament veiem que des de l'antic Egipte hi ha hagut interès a tipificar les produccions de vins de cada lloc segons la varietat de raïm de què estan fets, a part de l'entorn geogràfic i la forma d'elaboració. El repàs històric de la documentació que hem trobat sobre Catalunya ens ha permès seguir les primeres petjades de les nostres varietats, que al llarg dels segles han donat personalitat als nostres vins. Ara ens trobem en un nou període en què s'entén que recuperar i utilitzar de la millor manera aquest patrimoni també representa una oportunitat comercial per als nostres vins. Des de la ICEA treballem per impulsar activitats i jornades en aquesta direcció.

RESUMEN

Históricamente observamos que desde el antiguo Egipto ha existido un interés en querer tipificar las produc-

ciones de vino de cada lugar según la variedad de uva con la cual había sido elaborado, incluyendo su entorno geográfico y forma de elaboración. El repaso histórico de la documentación que hemos encontrado sobre Cataluña nos ha permitido seguir las primeras huellas de nuestras variedades. Éstas, a lo largo de los siglos, han dado la personalidad a nuestros vinos. En estos momentos nos encontramos en un nuevo período en el cual se acepta que recuperar y trabajar óptimamente este patrimonio da también una oportunidad comercial a nuestros vinos. Desde ICEA trabajamos para impulsar actividades y jornadas en esta dirección.

INTRODUCCIÓ

En aquesta presentació tractarem dels ceps que formen part del nostre patrimoni de varietats autòctones, o que considerem d'aquesta manera, i també del vi que es produeix amb els seus raïms. Aquest vi és un producte molt lligat al territori i a la gent, forma part de la nostra cultura, en molts casos des de fa segles. Ara bé, també cal treballar per a obtenir els millors vins, per la qual cosa cal fer una bona feina vitícola i enològi-

Correspondència: Josep M. Puiggròs i Jové. Institució Catalana d'Estudis Agraris (ICEA). Institut d'Estudis Catalans. C. Carme, 47, 08001 Barcelona, Espanya. Tel. 00 - 34 - 93 207 48 78 / 00 - 34 - 639 76 12 24. A/e: joseppuigros@gmail.com.

ca amb les varietats que volem preservar i que formen part de la nostra especificitat com a alternativa a la globalització.

A Catalunya hi ha molts productors fent aquesta feina amb les nostres varietats, tant en forma de vins monovarietals com mitjançant el cupatge. Aquesta política també l'estan fomentant les diferents denominacions d'origen, que hi veuen la manera de diferenciar-se les unes de les altres i no elaborar totes els mateixos tipus de vins —sembla que aquesta política és una bona idea des del punt de vista comercial.

La Secció de Viticultura i Enologia de la ICEA, des de fa aproximadament deu anys, està empenyent diferents activitats en aquest sentit i donant-los suport, mitjançant jornades i altres activitats arreu dels Països Catalans, com la que ocupa aquest número dels *Dossiers Agraris*.

QUÈ ENTENEM PER FER UN VI ESPECÍFIC

Des de fa temps, com veurem a continuació, hi ha hagut interès a deixar la petjada del producte que elaborarem. I en el cas del vi, com ja hem deixat veure anteriorment, i segons l'època de la història, s'ha volgut distingir: el tipus de vi, la procedència geogràfica d'aquest vi, la varietat de raïm amb què s'ha elaborat, el productor, el tipus de sòl on estan plantades les vinyes o la vinya de la qual procedeix el vi, la climatologia que embolcalla aquesta vinya i també la tecnologia enològica. I tot això lligat amb un paisatge harmònic ben preservat, que ens doni la segu-

retat que d'aquest entorn en pot sortir un bon vi. I actualment tots aquests conceptes queden sota el paraigua de la denominació d'origen.

L'ARQUEOLOGIA DEL VI

Segons el *Diccionari general de la llengua catalana, arqueologia* és «la ciència de les coses antigues. Estudi de la història de la humanitat a partir de les restes materials que aquesta ens ha deixat». A Catalunya, per sort, tenim un bon grup d'arqueòlegs i altres estudiosos de procedències i formació diverses que han estudiat restes arqueològiques que fan referència al vi. Amb els seus estudis ens han aportat dades concretes sobre com, en el passat, els primers pobles productors de vi varen desenvolupar sistemes per a poder distingir les produccions de cada localitat i així diferenciar cada producte dels altres. Des del punt de vista cronològic, un dels treballs que va més enrere és el de Guasch (2005), que ha estudiat les àmfores trobades a la tomba de Tutankamon. Aquestes àmfores tenen en la part superior uns fragments d'escriptura hieràtica que ens donen una informació semblant a la que conté una etiqueta d'una ampolla de vi actual (Puiggròs, 2010).

Tanmateix, la part d'aquests treballs que més directament ens afecta és la relacionada amb les primeres elaboracions de vi al territori que avui anomenem Catalunya. Per aquest camí sabem que els fenicis, com a «pobles del mar», van tenir importants intercanvis comercials amb els egipcis i d'ells van adquirir el coneixement sobre la vinya i el vi, alhora que van escampar tot aquest co-

neixement per la Mediterrània occidental i així arribà a la península Ibèrica, pel sud. Amb això, els ibers comencen a beure i posteriorment a elaborar vi. Aquest últim punt sembla que encara no està ben definit i no queda prou clar si el vi ja era conegut pels ibers abans de l'arribada dels diferents pobles del Mediterrani o si varen ser els fenicis primer i els grecs i els romans després, els veritables introductors a partir d'Empúries. Sigui com vulgui, sembla que hi ha producció ibera al segle VI a. de C. a alt de Benimaquia i a Dénia (Gisbert, 1998). Però és amb l'arribada dels romans quan la producció de vi s'estén per gran part del territori durant el segle I a. de C. Aquesta producció en aquell temps es concentrava majoritàriament a la costa i això permetia (com va passar posteriorment), gràcies a la proximitat dels ports, exportar-lo principalment a Roma. Això ho sabem perquè la producció de vi, igual que l'oli, està lligada a la producció de les àmfores com a envàs, i on hi ha jaciments amb abundants àmfores o tallers per a fabricar-ne, també hi trobem llocs d'elaboració de vi. Pel que fa a Catalunya, o la part nord de la *Tarraconensis* per ser més exactes, sabem que el vi de Laetània i *Tarraco* arribava a molts indrets de l'Imperi romà, a part de Roma, i a tota la Gàl·lia, per les restes de les àmfores que s'han trobat amb les marques dels nostres productors, que es gravaven en la part superior, tal com podem veure en la figura 1.

A Catalunya hi ha un grup d'historiadors que han estudiat les àmfores romanes produïdes a casa nostra, com Comas Solà (1997). Aquests estudis ens mostren que les inscripcions romanes eren més reduïdes pel que fa a la infor-

mació que donaven, per comparació a les egípcies. En la majoria de casos es tractava només del nom del negociant que envasava el vi i que podia haver-lo produït o no. El nom C.MUCI va ser molt famós a *Baetulo* (avui Badalona) a la primera meitat del segle I d. C., ja que s'han trobat àmfores amb aquesta «etiqueta» en molts indrets i això demostra que els vins de Laetània eren famosos en aquella època, tot i que, com en el cas dels egipcis, sembla que les àmfores marcades no superaven el 2 %.

A part de Badalona, s'han trobat centres de producció de vi en molts altres indrets, com per exemple a Barcelona o a Sant Boi. També hi ha textos llatins que ens parlen de la qualitat del vi produït a l'antiga *Tarraconensis* i fan referència a les varietats i a les tècniques de cultiu. Així, Plini el Vell ja diu que els vins de les costes catalanes i de les Balears eren vins molt bons i comparables als millors vins itàlics. També hi ha citacions de Marcial i Sili l'Itàlic en el mateix sentit.

En època romana, la vinya probablement es cultivava almenys de dues for-

FIGURA 1. *Inscripció en una àmfora romana trobada a Badalona*



FONT: Comas Solà (1997).

mes: enfiladissa i en forma de vas. La forma enfiladissa era com es cultivava el vi anomenat *grec*, i s'associava a diferents arbres als quals els ceps s'emparaven. Aquesta forma d'emparat encara va ser present al Baix Llobregat fins a principis del segle xx (Tribó i Traveria, 1993).

Pel que fa a varietats, Plini el Vell a *Naturalis Historia Liber XIV* diu que en una gran part de la *Hispania* es cultivava l'anomenada *coccolobis*, que descriu amb el gra del raïm allargat i dolça de sabor. Aquí caldria considerar encara el tipus grec que hem dit abans i que s'empra fins al segle xx.

ELS TEXTOS DE L'EDAT MITJANA

Després de la caiguda de l'Imperi romà i l'arribada dels diferents pobles germànics, la producció de vi, així com la majoria de productes alimentaris, continua, però a causa de l'enfonsament de les estructures tot queda limitat a l'autoconsum i desapareix el comerç exterior.

Amb l'arribada dels musulmans el vi es continua produint (al contrari del que a vegades s'ha fet entendre), i fins i tot hi ha períodes de gran tolerància en què s'introdueixen varietats portades de l'Orient. En la meitat sud de la península hi va haver alguns canvis importants, com cultivar-lo en forma de parres emparades tipus «pèrgola», i també quant al reg, especialment pel que fa al raïm de taula, que era molt apreciat per la població musulmana. Dintre de les curiositats varietals que

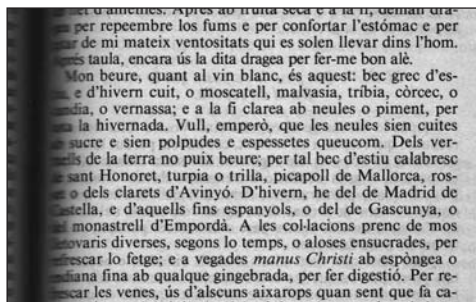
ens trobem hi ha la popa de vaca o mamella de vaca, que a Catalunya fins fa poc encara es cultivava i que encara es cultiva al Marroc. En aquest període hi ha una preferència pels vins dolços, tipus «màlaga», però no sabem si feien alguna tipificació especial.

A Catalunya els carolingis i la societat feudal posterior donen un empena al cultiu de la vinya i al consum del vi, que en la societat cristiana tenia un valor doble: l'alimentari i el sagrat durant l'eucaristia. En la nostra literatura medieval trobem molts textos d'autors d'aquells temps que ens parlen del vi i de la seva cultura, i són els primers documents que fan referència a les varietats de ceps i els tipus de vins a casa nostra. En citaré alguns, però aquí encara hi ha molt treball per fer. Un text que ha estat molt estudiat, especialment per la universitat de Girona,¹ és el llibre *Lo Crestià*, escrit per Eiximenis (1330-1409), al qual pertany el fragment de la figura 2.

Aquí un monjo, de vida una mica desordenada, explica al seu metge què és el que menja perquè li digui si el seu règim és correcte. Sense entrar en detalls sobre aquest aspecte, gràcies a aquest text sabem que el monjo bevia «en quan a vin blanc...» vi grec, moscatell, malvasia o altres tipus de vins com els vermells i vins a base de picapoll de Mallorca o monestrell de l'Empordà. A partir d'aquest text i d'altres coneixem, doncs, la presència de moltes varietats de ceps, avui encara presents, encara que amb una situació geogràfica diferent, com és el cas del monestrell, que

1. Renedo (2002), p. 251-278.

FIGURA 2. *Fragment de 'Lo Crestià'*



FONT: F. Eiximenis (1983).

avui seria una varietat estranya a l'Empordà, o el picapoll a Mallorca, o altres varietats que han desaparegut, com el vi grec, que encara era present al Baix Llobregat a principis del segle xx (com hem dit abans). D'altres com la malvasia o el moscatell han arribat també fins a avui.

Altres estudis coneguts són el que va fer Trenchs² sobre un document del rei Pere III en què encarrega al batlle general de Catalunya, Pere Çacosta, que li compri «una somada de vin grech, del millor que trobets en Barchinona». Aquest document i d'altres ens mostren que els reis de l'antiga confederació catalanoaragonesa bevien vi de tots els seus territoris i fins i tot d'altres llocs com Occitània. En canvi, el poble bevia únicament el vi del lloc on vivien i per aquest motiu hi havia vinyes en llocs com el Pirineu, de les quals avui dia es torna a parlar amb motiu dels estudis sobre el canvi climàtic. Una varietat que en aquell temps tenia molta importància era la «malvasia», i se'n produïa de pròpia o s'importava per a la gent no-

ble de Càndia, tal com ens en parla a *Lo Tirant lo Blanch*, Joanot Martorell (1413-1468). O Bernat Metge (1340?-1413), que en la seva obra *Lo somni* (p. 107) anomena una sèrie de bons vins de la manera següent: «No pas aiga ne vinagre, mas bona vernaixa (si se'n pot trobar), malvasia, grec, surià et tot altre bon vin e ben flaurant...».

QUAN PODEM PARLAR DE L'ORIGEN DE LES VARIETATS

No resulta fàcil fixar l'origen de les varietats de ceps, però sí que caldria dir que els coneixements en aquest sentit (com en els altres) avancen a mesura que s'investiga. Aquest tipus de recerca, que forma part de la història i la cultura de l'alimentació, hauria de ser multidisciplinària, com totes les recerques. Un grup de treballs molt importants són els fets pels filòlegs, que ens han donat com a resultat els diferents noms amb què una mateixa varietat de cep es coneix. Aquí m'agrada ressaltar el treball dut a terme per Xavier Fava (2005) en el *Diccionari dels noms de ceps i raïms*, i també el de Veny.

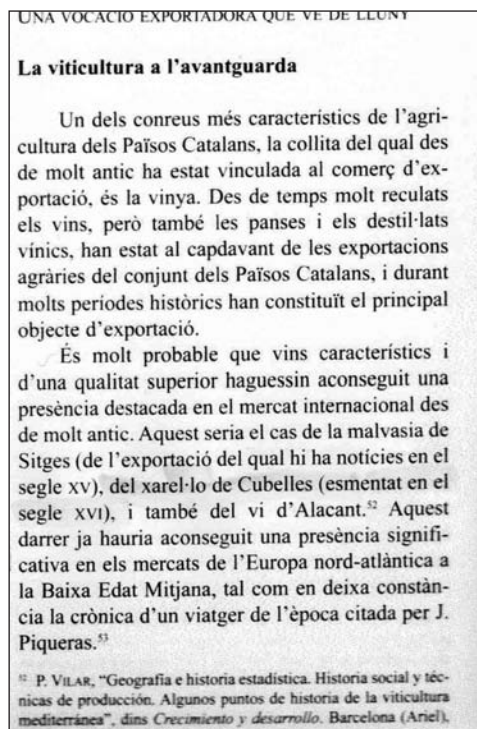
Una altra font són els llibres que ens donen informació sobre el comerç en diferents èpoques, així ens trobem amb la citació que inclouen tant Ramon Garrabou³ com Pierre Vilar, que reproduïm a continuació.

Aquesta citació (figura 3) seria una de les més antigues per a la varietat xarel·lo i ens fa entendre que ja al segle xvi el vi que es feia amb aquesta varietat era

2. Trenchs (1993), p. 343-365.

3. Garrabou (2006), p. 266.

FIGURA 3. *La mercantilització del vi*



FONT: R. Garrabou (2006), p. 266.

conegut i s'exportava amb el seu nom. També els manuals d'agricultura, com el de Miquel Agustí, *Llibre dels secrets d'Agricultura casa rústica i pastoril* (1617), que ens parla dels vins següents «Lo vi Moscat de la vinya Moscada. Lo vi Castella de vinya de rahims castellans. Lo vi blanc de vinya de monastrells blanchs y de pansas...».

Altres documents que caldria buidar, i ens ajudarien molt, són els testaments de les cases de pagès, capítols, cròniques de viatges o dietaris de pagesos que tenien un afany per a explicar les coses. També a partir del segle XVIII els butlletins de les societats científiques.

Ara bé, tot aquest material es troba dispers per cases pairals, arxius públics o privats, notaries, biblioteques obertes o tancades, i d'altres.

EL SEGLE XVIII, L'INCREMENT DEL COMERÇ

Ens trobem en un moment de gran increment de la superfície de vinya i d'alça dels preus del vi. Albert Virella (historiador de Vilanova i la Geltrú) i Pierre Vilar ens parlen de l'obra de Laurent Lipp *Guide des negociants* (1793), que ens mostra, tal com diu Virella,⁴ la situació de Catalunya pel que fa al comerç del vi.

Catalunya a les acaballes del segle XVIII exporta aiguardent i vins genèrics, a més de petites quantitats de vins a base de malvasia, de xarel·lo o de macabeu, des de diferents ports, però eren importants els de Vilanova i Sitges, com podem veure en el fragment del treball de Virella sobre el tractat de Lipp (figura 4).

En aquest text només apareixen les exportacions a base de vi, que eren de 53.600 pipes, i el mateix autor ens dóna l'equivalència d'una pipa, que era de 486,4 litres. Aquí caldria afegir-hi una mica més del 40 %, que és el que representava l'exportació d'aiguardent. En aquest treball podem comprovar que encara són molt pocs els vins dels quals es diu la varietat amb què s'han elaborat.

En la segona meitat del segle XVIII es crea a Barcelona l'Acadèmia de les Ciències.

4. Virella (1981), p. 272.

FIGURA 4. *Fragment del treball de Virella sobre el tractat de Lipp*

RECAPITULACIÓ DELS VINS QUE S'EXPORTEN APROXIMADAMENT CADA ANY CORRENT DE CATALUNYA A LES COSTES D'ESPANYA, GALÍCIA, BISCAIA, AMÉRICA ESPANYOLA I SEPTENTRIONAL, CANÀRIES, RUSSIA, HOLANDA, AL NORD, FRANÇA, ITÀLIA, ETC. (p. 217)	
de la Selva	2.500
de Llançà	3.500
de Cadaqués	2.500
de Roses	2.500
de Begur, l'Escala i Palafrugell	1.200
de Mataró	3.000
de Barcelona i el seu entorn	200
de Sitges	1.000
{ vi negre	200
{ vi malvasia	100
{ vins macabeu i xarel·lo	8.600
{ vi negre	300
de Vilanova	5.000
de la platja de Sant Salvador	400
de Torredembarra i Altafulla	600
de Tarragona, vins negre i blanc de Valls	20.000
de Reus, pel port de Salou	
Hom suposa de Vila-seca, Cambrils i d'altres platges de Catalunya no esmentades anteriorment.	2.000
Total equivalent a pipes regulars de 4 cargues en vaixelles variades	53.600

FONT: A. Virella i Bloda (1981), p. 272.

cies (1764) i el 1765 es crea la Direcció d'Agricultura, que dedica molts esforços a treballs relacionats amb el vi i la vinya. Hem de destacar dos acadèmics que varen tenir molt ressò, en primer lloc Josep Navarro i Mas, que l'any 1797 va publicar *Memoria sobre la viña*. En aquesta publicació fa una anàlisi crítica del cultiu de la vinya a Catalunya i ens diu que cal millorar-ne la qualitat i alhora ens parla de les varietats de cep cultivades llavors. Les blanques són: santjoans, panses valencianes, isagues, trobats de moscatell, macabeu, martorelles, multonachs (parellada), malvasies, picapolls blancs i xarel·los, i les negres: garnatxes, sumolls, picapolles negres, martorelles, caranyenes i monestrells, entre d'altres.

L'altre acadèmic va ser el vilafranquí Manuel Barba i Roca (1752-1822),

que en la sessió acadèmica de l'11 d'abril del 1787 va presentar la vinya com la producció més important de Barcelona i va donar un llistat de raïms (trenta-cinc) que es cultiven al Penedès, entre els quals figuren com a varietats blanques: macabeu, xarel·lo, martorella, moltonec... I de negres, garnatxa, sumoll, monestrell, carinyena, ull de llebre i picapolles, entre d'altres. No va ser tan crític respecte a la qualitat com ho va ser Navarro i, en canvi, va defensar el tema de les carreteres, principalment de Vilafranca a Vilanova, per donar sortida ràpida als vins pel port d'aquesta última ciutat.

Encara abans de la fil·loxera, a la revista de l'IACSI tenim articles de diferents autors que ens parlen de les varietats de raïm cultivades, com Ricardo Rubio (1875),⁵ que ens informa de les varietats de Tarragona. Com a blanques: macabeu, moscatell romà, cartoixà, boval, garnatxa blanca, picapoll blanc, sumoll blanc..., i de negres: mataró, carinyena, ull de llebre, sumoll, garnatxa, trepat, entre d'altres. M. Martorell i Peña en la revista també de l'IACSI de 1871,⁶ a «Cuadro sinóptico de las principales variedades de la zona marítima de la provincia de Barcelona» ens parla de fins a vint-i-sis varietats, entre les quals com a blanques: xarel·lo, trobat, macabeu, picapolls, moscatell, malvasia, martorelles, entre d'altres, i de negres, sumoll, garnatxa, carinyena, picapolls, entre d'altres. Amb això tanquem l'etapa d'abans de la fil·loxera.

5. Rubio (1875), p. 51.

6. Martorell (1871), p. 334.

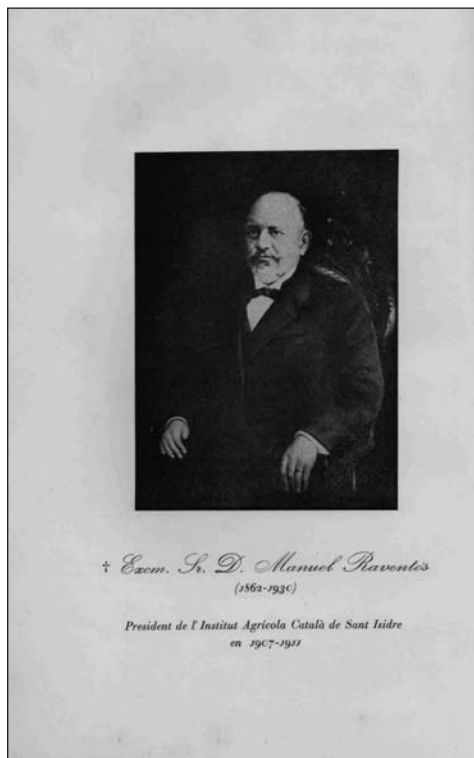
DE LA MALEÏDA SEGONA MEITAT DEL SEGLE XIX AL RENAIXEMENT

Molt probablement aquest ha estat un dels períodes més desastrosos per al cultiu de la vinya a Catalunya. Primer va venir la **malura vella (1850)**, després el **míldiu** i des del 1879 entra per l'Empordà la **fil-loxera**, que havia matat una gran part de les vinyes de França, tot i que al Penedès no hi arribà fins al 1892. Això va significar un canvi tant agrícola com social en molts llocs i tenim molts historiadors que han estudiat aquesta fase. Agrícolament va representar replantar de nou totes les vinyes amb peus americans resistents a l'insecte, als quals s'empeltaven les nostres varietats. Això va comportar que moltes varietats i també la vinya desapareguessin d'algunes comarques. Però al Penedès Manuel Raventós (figura 5) va donar l'empenta a l'obtenció definitiva del xampany català després de molts intents i és ell qui fa la barreja de macabeu, xarel·lo i parellada. La producció va passar de 3.300 ampolles el 1890 a 1,5 milions el 1935.

ELS TEMPS ACTUALS

El vi produït a Catalunya i que es consumeix a les grans ciutats com Barcelona fins ben entrada la dècada dels anys setanta del segle xx, es comercialitza a doll a través dels cellers o les tavernes que es troben per totes les poblacions, i en els diferents barris, com podem veure en la figura 6. I en aquest període no es parla al consumidor de varietats de cep sinó dels llocs geogràfics d'on procedeix, aproximadament, el vi.

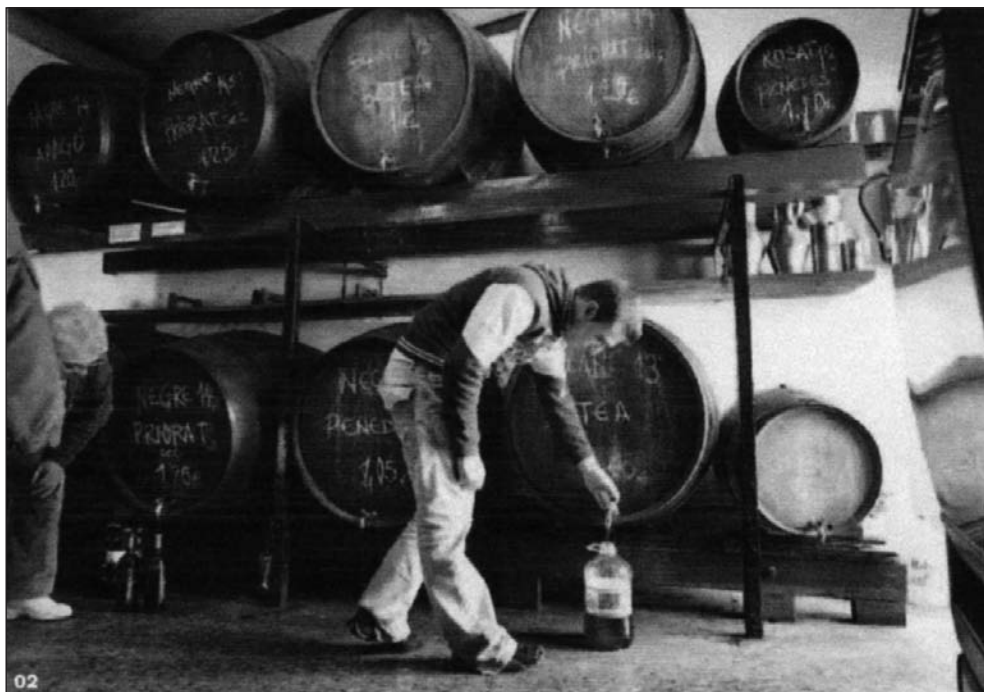
FIGURA 5. Fotografia de Manuel Raventós



FONT: Publicació de l'Institut Agrícola de Sant Isidre. Sessió Necrològica. A la memòria de l'expresident Manuel Raventós i Domènech, primer d'abril de MCMXXX, p. 4.

Paral·lelament, a partir dels anys trenta del segle xx es comença a parlar a l'Estat espanyol de les denominacions d'origen. Les més antigues varen ser Rioja (1926) i Priorat (1932), si bé l'aprovació definitiva dels seus reglaments no té lloc fins al 1954 per al Priorat i el 1970 per a la Rioja. Són precisament aquests reglaments els que indiquen quines són les varietats autoritzades per a cada denominació d'origen i precisa-

FIGURA 6. Interior de la Bodega Massana de Barcelona



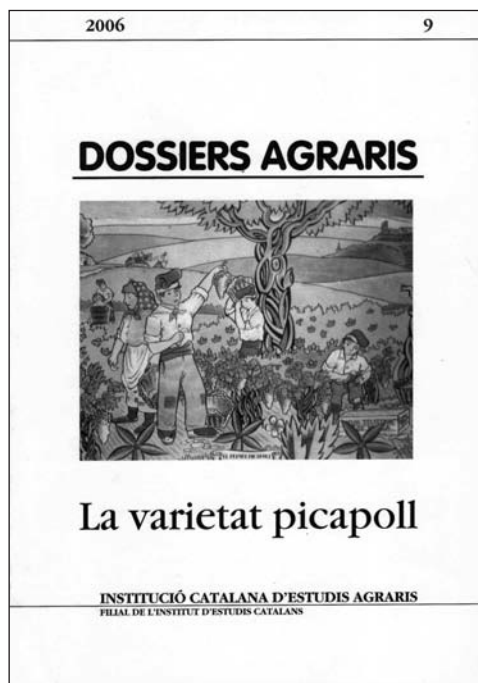
FONT: Fotografia de Jordi Play de la Bodega Massana d'Horta. Revista de *La Vanguardia*, 26 de març del 2007.

ment són aquestes dues denominacions les úniques (dintre l'Estat espanyol) que fins ara tenen el distintiu de denominació d'origen qualificada. Tot això comporta la introducció d'una manera generalitzada del vi embotellat i, a poc a poc, sota la protecció d'una denominació d'origen. En la segona meitat del segle xx es comença a parlar de varietats foranes (especialment franceses) com a símbol de qualitat i de modernitat, sense haver donat una oportunitat a les nostres varietats, i semblava que tot el que fos autòcton era un símbol del passat, sense interès.

LA NOVA ERA

Per sort els vents estan canviant i en general, com ja hem dit al principi, hi ha un nou interès per tot el que és del país, o més ben dit hi ha molts països que ja fa temps que ens han passat al davant potenciant el del seu país. Caldrà doncs fer un treball seriós amb les varietats autòctones, caldrà tipificar-les i aclarir els dubtes que hem anat plantejant. Avui hi ha tecnologia suficient i coneixements que poden ajudar molt si es fan servir en aquesta direcció i amb la idea que fer-ho té futur i que serà molt ben acceptat pel mercat. Per sort hi ha molts cellers que ja ho han entès

FIGURA 7. Coberta dels Dossiers Agraris núm. 9, dedicat a la varietat picapoll



així, ara cal convèncer-ne el consumidor, de la mateixa manera que ens agraden les mongetes del ganxet, o els tomàquets montserrat, podem apreciar un vi amb xarel·lo.

Des de la ICEA, a través de la Secció de Viticultura i Enologia, continuarem empenyent i col·laborant en aquesta direcció, com hem fet amb les jornades del picapoll (figura 7), de la malvasia de Sitges, del trepat, del manto negro, del moll, del callet, de la garnatxa blanca, del sumoll, i les que aniran venint. Aquí tenen un gran paper els productors que s'adonen que això és important, l'Institut Català de la Vinya i el Vi (INCAVI) com a estament públic, la Universitat, especialment la Facultat d'Enologia de la Rovira i

FIGURA 8. Resum de les superfícies de les principals varietats de ceps cultivades a Catalunya (superfície total 57.588 ha)

• Macabeu	13.752	23 %	• 17.071	28,95 %
• Parellada	8.452	14,3 %	• 10.415	17,7 %
• Xarel·lo	8.286	14 %	• 9.227	15,6 %
• Garnatxa negra	4.060	6,9 %	• 3.641	6,2 %
• Ull de llebre	3.724	6,3 %	• 3.662	6,2 %
• Merlot	3.464	5,9 %	• 2.281	3,9 %
• Cabernet Sauvignon	3.374	5,8 %	• 2.409	4 %
• Chardonay	3.170	5,4 %	• 1.888	5,4 %
• Carinyena	2.628	4,4 %	• 2.569	4,4 %
• Garnatxa blanca	1.882	3,2 %	• 2.238	4 %
• Syrah	1.609	2,7 %	• 69	0,12 %
• Trepal	1.049	1,8 %	• 887	1,5 %
• Pinot Noir	917	1,5 %	• 301	0,51 %
• Moscatell d'Al	672	1,1 %	• 253	0,43 %
• Savignon Blanc	295	0,5 %	• 51	0,08 %
• Sumoll negre	254	0,4 %	• 642	1,1 %
• ANY 2009	Ha	%	• ANY 2000	

Virgili, les denominacions d'origen, i tots els professionals del sector agrupats de diferents maneres o independents que creuen que fer aquest **treball no és anar en contra de res sinó a favor de potenciar el nostre patrimoni vitícola**. Per acabar adjuntem una estadística del Departament d'Agricultura i Ramaderia (DAR) de finals del 2009 (figura 8) en què podem veure la superfície cultivada de les principals varietats de ceps a Catalunya, segons la qual el 2009 les varietats foranes representen una mica més del 22 %, amb un increment encara en relació amb l'any 2000.

BIBLIOGRAFIA

- AGUSTÍ, M. (1617). *Llibre dels secrets de agricultura, casa rustica y pastoril*. Perpinyà. [Edició facsimil. Barcelona: Alta Fulla, 1981]
- BARBA I ROCA, M. (1787). «Observaciones generales sobre el actual estado de

- la Agricultura en Cataluña». A: IGLÉSIES BARCELONA, Josep (cur.) (1964). *Memòries acadèmiques prefaci i transcripció segons manuscrits existents a la Reial Acadèmia de Ciències i Arts de Barcelona*. Barcelona: Fundació Josep Massot Palmés, p. 25-33.
- I Col·loqui d'Arqueologia Romana (1987). «El vi a l'antiguitat: economia producció i comerç al Mediterrani occidental». Badalona: Museu de Badalona.
- COMAS SOLÀ, M. (1997). *Baetulo. Les marques d'àmfora*. Barcelona: IEC, Museu de Badalona, p. 15.
- EIXIMENIS, F. (1983). *Lo Crestià*. Barcelona: Edicions 62: La Caixa, p. 143.
- FAVA, X. (2001). *Diccionari dels noms de ceps i raïms: L'ampelonímia catalana*. Barcelona: IEC.
- GARRABOU, R.; MANERA, C.; VALLS, F. (2006). «La mercantilització dels sistemes agraris». A: GARRABOU, R. (coord.). *Història agrària dels Països Catalans. Segles XIX-XX*. Vol. IV. Barcelona: Fundació Catalana per la Recerca i la Innovació, p. 251-304.
- GISBERT, J. A. (1998). «Àmfores i vi al territorium de Dianium (Dénia)». A: *Actes del 2n Col·loqui Internacional d'Arqueologia «El vi a l'antiguitat»*. Badalona: Museu de Badalona, p. 383-417.
- GIRALT RAVENTÓS, E. (1983). «Les tècniques de la viticultura anterior a la fil·loxera». *L'Avenç* [Barcelona], núm. 64, p. 596-603.
- (1993). «L'elaboració de vins escumosos catalans abans de 1900». A: GIRALT, E. (coord.). *Vinyes i vins: mil anys d'història*. Barcelona: IUB, p. 37-81.
- GUASCH JANÉ, M. R. (2005). *El vi a l'antic Egipte*. Tesi doctoral. Barcelona: Universitat de Barcelona. Facultat de Farmàcia, p. 35, 56.
- JOHNSON, H. (2005). *Historia del vino*. Barcelona: Blume.
- MARTORELL I PEÑA, M. (1871). «Cuadro sinóptico de las principales variedades de vid de la zona marítima de la provincia de Barcelona. Año 1870». *Revista de l'Institut Agrícola de Sant Isidre*, vol. xx, p. 334.
- METGE, B. (1980). *Lo sommi*. Barcelona: Edicions 62.
- NAVARRO MAS, J. A. (1797). *Memoria sobre la viña, su plantación, propagación, reparación, conservación, enfermedades, accidentes, cultivo y vendimia en el Principado de Cataluña*. Barcelona: Impremta Tecla.
- PUIGGRÒS, J. M. (2010). «Una pinzellada històrica de les nostres varietats de ceps: el xarel·lo». A: BORDAS (COORD.). *Enologia avui: Resums de les ponències presentades a les VII Jornades d'Actualització en Viticultura i Enologia*. Tarragona: URV.
- RENEDO I PUIG, X. (2002). «Eiximenis i el bon ús del vi». *Revista de la Facultat de Lletres de la Universitat de Girona*, núm. 22, p. 251-278.
- Revista de l'Institut Català de Sant Isidre* [Barcelona] (1908, 1910, 1911, 1913, 1914).
- RUBIO, R. (1875). «Conveniencia de introducir el tintorero híbrido en la provincia de Tarragona». *Revista de l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre*, p. 51.
- TRENCHS, J. (1993). «El vi a la taula reial: documents per al seu estudi a l'època del rei Cerimoniós». A: GIRALT RAVENTÓS, E. (coord.). *Vinyes i vins: mil anys d'història: Actes i comunicacions del III Col·loqui d'Història Agrària sobre mil anys de producció, comerç i consum de vins i begudes alcohòliques als Països Cata-*

lans. Vol. I. Barcelona: Universitat de Barcelona, p. 343-334.

TRIBÓ I TRAVERIA, G. (1993). «Els emparrats del Baix Llobregat i la producció del vi grec». A: GIRALT RAVENTÓS, E. (coord.). *Vinyes i vins: mil anys d'història. Actes i comunicacions del III Col·loqui d'Història Agrària sobre mil anys de producció, comerç i consum de vins i begudes alcohòli-*

ques als Països Catalans. Barcelona: Universitat de Barcelona, p. 381-392.

VILAR, P. (1966). *Catalunya dins l'Espanya moderna*. Vol. III. Barcelona: Edicions 62.

VIRELLA I BLODA, A. (1981). «El moviment mercantil a las darreries del segle XVIII. Aiguardents, vins i indians». *Miscel·lània Penedesenca* [Vilanova i la Geltrú], vol. 4.